CAFETERÍA·CAFETERIA

CAFÉS·COFFEE

ESPRESSO · CORTADO 1.40€ CON LECHE/LATTE · AMERICANO 1.60€

CAPUCCINO · CARAJILLO · BOMBÓN 2€ FRAPPÉ 2.10€ FRAPPUCCINO 2.60€

YOGA CHAI LATTE 1.70€ CURCUMA LATTE 2€ DIRTY CHAI 2€ MOCHACCINO 2.20€ ICED MATCHA LATTE 3€

DESCAFEINADO DECAFEINATED · "LECHE" DE AVENA OAT "MILK" · CON HIELO WITH ICE +0.10€

TÉS E INFUSIONES·TEA & HERBAL TEA

ENGLISH BREAKFAST *NEGRO* 2.50€ *BLACK*

EARL GREY SUPERIOR *NEGRO, CON ACEITE DE BERGAMOTA* 3€ *BLACK WITH BERGAMOT OIL*

GUNPOWDER ESPECIAL *VERDE* 2.50€ *GREEN*

PU-ERH ORIGINAL *ROJO* 2.50€ *RED*

MANZANILLA DE MAÓ ECO 3€ *CAMOMILLE*

ROOIBOS ORGÁNICO 2.50€ *ORGANIC ROOIBOS*

ROOIBOS CON ALMENDRA AMARGA 2.50€ *ROOIBOS WITH BITTER ALMOND*

POLEO MENTA 2.50€ *MINT TEA*

VERDE MAR *ROSA MOSQUETA, LEMONGRASS, HIERBALUISA, REGALIZ, LIMÓN, HIERBABUENA* 3€

ROSEHIP, LEMON VERBENA, LEMONGRASS, LIQUORIZE, LEMON PEEL, SPEARMINT

CHAI *CANELA, CLAVO, CARDAMOMO Y JENGIBRE* 3€ *CINNAMON, GINGER, CLOVE AND CARDAMOM*

FRUTOS ROJOS *MORAS, ARÁNDANOS, GROSELLAS, FRESONES Y ENDRINAS* 2.50€

RASPBERRIES, BLUEBERRIES, CURRANTS AND BLACKBERRIES

VITAMINA C *NARANJA, CÁSCARA DE LIMON,KIVI,ZANAHORIA, PIÑA, MANGO, HIERBA LUISA, HIBISCUS* 2.50€

ORANGE, LEMON PEEL, KIVI, CARROT, PINEAPPLE, MANGO, LIQUORIZE, HIBISCUS

FRUTA LÍQUIDA·LIQUID FRUIT

SMOOTHIE: *NARANJA ORANGE* · MILKSHAKE: *LECHE MILK* · INDIAN LASSI: *YOGUR IOGOURT* 4.70€

+ 2 FRUTAS: FRESAS, MANGO, PLÁTANO, PIÑA, PAPAYA O FRUTOS DEL BOSQUE

+ 2 FRUIT TO CHOSE: STRAWBERRIES, MANGO, BANANA, PINEAPPLE, PAPAYA OR FRUITS OF THE FOREST

DESAYUNOS·BREAKFAST

LA MADALENA·MUFFIN

GLUTEN FREE. CON CHOCOLATE, PLÁTANO Y NUECES **2€** GLUTEN FREE. CHOCOLATE, BANANA AND WALNUTS

LA GRANOLA·GRANOLA

MUESLI, YOGUR GRIEGO, FRUTOS SECOS, FRUTA FRESCA **5€** MUESLI, IOGURT, NUTS, FRESH FRUIT

EL SMOOTHIE BOWL·SMOOTHIE BOWL

PURÉ DE FRUTAS, FRUTA FRESCA, TOPPING (CONSULTANOS) **6€** FRUIT PUREE, FRESH FRUIT, TOPPING (ASK US)

LAS TOSTADAS EN PAN DE MOLDE·LOAF TOASTS

MANTEQUILLA Y MEREMELADAS ARTESANAS **3€** BUTTER AND MARMALADE

MANTEQUILLA DE CACAHUETE Y MERMELADA DE ARÁNDANOS **3€** PEANUT BUTTER, BLUEBERRY MARMALADE

MANTEQUILLA DE CACAHUETE, PLÁTANO Y CHÍA **3€** PEANUT BUTTER, BANANA AND CHIA SEEDS

HUMMUS Y TOMATE **3€** HUMMUS & TOMATO

GUACAMOLE **4€** GUACAMOLE

LAS TOSTADAS EN PAN BLANCO·PLAIN BREAD TOASTS

PÀ AMB TOMÀQUET **3€** TOMATO BREAD

PÀ AMB TOMÀQUET Y QUESO MAÓ **3€** TOMATO BREAD AND MENORCAN CHEESE

PÀ AMB TOMÀQUET Y JAMÓN DE CEBO **3€** TOMATO BREAD AND CURED HAM

LOS BOCATAS EN PANECILLO DE SEMILLAS·SEEDED BREAD ROLL

PÀ AMB TOMÀQUET CON QUESO SEMI MAÓ-MENORCA **4.20€** TOMATO BREAD WITH MENORCAN CHEESE

PÀ AMB TOMÀQUET CON ATÚN **4.20€** NTOMATO BREAD WITH TUNA

PÀ AMB TOMÀQUET CON JAMÓN DE CEBO **4.20€** TOMATO BREAD WITH CURED HAM

SOBRASADA ARTESANA CALIENTE **4.20€** GRILLED MENORCAN CRAFT SOBRASADA

SOBRASADA ARTESANA CON QUESO CALIENTE **4.70€** GRILLED CRAFT SOBRASADA AND CHEESE

QUESO SEMI MAÓ CON JAMÓN DE CEBO **4.70€** MENORCAN CHEESE AND CURED HAM

JAMÓN DE CEBO Y CALA BLANC CALIENTE **6€** CURED HAM AND MELTED ALA BLANC CHEESE

CAMOT CALA BLAU Y MERMELADA DE CEBOLLA **6€** BLACK PUDDING, BLUE CHEESE AND ONION MARMALADE

SALMÓN AHUMADO Y CALA BLANC **6€** SMOKED SAUMON & CRAFT MENORCAN CHEESE

BOQUERONES ATÚN Y TOMATE **6€** ANCHIOVIES IN VINEGAR, TUNA AND TOMATO

LOS SANDWICH·SEEDED LOAF SANDWICH

JAMÓN YORK Y QUESO **4€** HAM AND CHEESE

TOMATE QUESO Y ORÉGANO **4€** TOMATO, CHEESE & ORÉGANO

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS·ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

PACKS DE VERMUTEO - SNACK COMBOS

#CHÈSPIR 10€ NO BRAVAS+HUMMUS DE KALAMATAS NO BRAVAS+KALAMATA HUMMUS

#FORMENTERA 4.50€ ACEITUNAS ROTAS+PAN +ALL-I-OLI CRACKED OLIVES+GARLIC MAYONNAISE+ BREAD#

#VIC 5.50€ PATATAS+ACEITUNAS+MINI FUETS CRISPS+OLIVES+SMALL CURED SAUSAGES

#PIM-PAM 3€ PATATAS+ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA CRISPS+OLIVES STUFFED WITH ANCHOVY

#VILASSAR 14€ PATATAS+ACEITUNAS+BERBERECHOS CRISPS+OLIVES+COCKLES

#4 FANTÁSTICOS 20€ PATATAS+ACEITUNAS+BERBERECHOS+BOQUERONES CRISPS+OLIVES+COCKLES+ANCHOVIES IN VINEGAR

APERITIVOS, CONSERVAS Y CURADOS - SNACKS, TINED AND CURED

ACEITUNAS OLIVES:

RELLENAS 2€ STUFFED WITH ANCHOVY ROTAS 3€ CRACKED DE KALAMATA 3€ KALAMATA'S

PATATAS CHIPS "MARINAS -CON SAL DE FORMENTERA-" 1.50€ CRISPS

NUESTRAS ALMENDRAS TOSTADAS 2€ HOME MADE TOASTED ALMONDS

MEJILLONES 8/12 DE LAS RÍAS EN ESCABECHE "ESPINALER" 11€ TINNED MUSSELS IN PICKLED SAUCE

BERBERECHOS 30/35 DE LAS RÍAS GALLEGAS "LA BRÚJULA" 12€ TINNED COCKLES IN BRINE

NAVAJAS DE LAS RÍAS 5/8 AL NATURAL "LA BRÚJULA" 15€ TINNED RAZOR SHELLS IN BRINE

ZAMBURIÑAS DE LAS RÍAS EN SALSA GALLEGA "ESPINALER" 7.50€ TINNED BABY SCALLOPS IN SAUCE

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO 00 "EL XILLU" 8UD 15€ / 4UD 7.50€ "00" CURED ANCHOVIES

FILETE DE SARDINA AHUMADA "CASA SANTOÑA" 3€ SMOKED SARDINE FILLET

BOQUERONES EN VINAGRE "ORTIZ" 8€ MARINATED WHITE ANCHIOVIES

MOJAMA EXTRA DE ATÚN EN ACEITE DE OLIVA "CASA SANTOÑA" 8,5€ DRIED SALTED TUNA

SARDINAS ASADAS "LA BRÚJULA" EN SALSA 7€ ROASTED SARDINES IN SAUCE

TRUCHA AHUMADA "CASA SANTOÑA" 10€ SMOKED TROUT

MINI FUETS "LA SELVA" 3€ SMALL CURED SAUSAGES

PALETILLA IBÉRICA DE BELLOTA 20€ ACORN FEEDED IBERIAN HAM

DADOS DE QUESO VIEJO ARTESANO "S'ARANGI", EN ACEITE 8€ OLD CHEESE DICE CURED IN OLIVE OIL

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS - ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

PARA COMPARTIR Y TAPEAR · TAPAS TO SHARE

NO-BRAVAS PATATITAS ASADAS HASSELBACK CON ALL-I-OLI Y MOJO ROJO **5€**

HASSELBACK BABY POTATOES, ALL-I-OLI *(GARLIC MAYO)* AND RED MOJO *(CANARIAN HOT & SPICY SAUCE)*

NACHOS CON QUESO MAÓ-MENORCA + CHEDDAR Y JALAPEÑOS **6€** **CHEESY NACHOS** WITH JALAPEÑOS

+ CHILE CON CARNE **+ 2€** **+CHILI** **+ GUACAMOLE** **+3€** **+ GUACAMOLE**

HUMMUS DE ACEITUNAS DE KALAMATA+PAN DE PITA **5.50€** KALAMATA OLIVES **HUMMUS** WITH PITA BREAD

TORTILLA CATALANA DE BOTIFARRA I JUDÍAS **4.50€** CATALAN SAUSAGE AND BEANS OMELETTE

TARTAR DE CARN-I-XULLA *(LONGANIZA MENORQUINA)* **6€** MENORCAN CURED SAUSAGE **TARATAR**

DEGUSTACIÓN DE QUESOS D.O.P. MAÓ-MENORCA **12€** MENORCAN **CHEESE TASTING**

CROQUETA DE GAMBAS Y MERLUZA **3€/UD.** PRAWNS & HAKE **CROQUETTE**

CROQUETÓN DE BERENJENA, QUESO Y ORÉGANO **4€/UD.** AUBERGINE, CHEESE AND OREGANO **XXL CROQUETTE**

FALAFEL CON CHUTNEY DE MANGO Y SALSA DE YOGUR **5€** **FALAFEL** WITH MANGO CHUTNEY AND IOGOURT SAUCE

TARTALETA DE FIGAT, SOBRASADA Y QUESO MAÓ **5€** FIG MARMALADE, SOBRASSADA AND CHEESE **TARTALETTE**

QUICHE DE ESPINACAS, QUESO MAÓ, CHERRYS Y NUECES **4€** SPINACH, TOMATO, CHEESE AND WALNUT **QUICHE**

LOMITOS DE **BACALAO AHUMADO** CON TOMATE Y OLIVADA **15€** **SMOKED COD** LOINS, TOMATO AND OLIVE SPREAD

ESCABECHE DE SETAS, NARANJA Y SALVIA **10€** ORANGE SAGE AND **MUSHROOM, PICKLE**

ENSALADILLA **6€** **RUSSIAN SALAD**

ESCALIVADA CON SU PAREJA DE ANCHOAS **7.50€** **SMOKY GRILLY RED PEPPER & AUBERGINE** AND 2 ANCHOVIES

PASTEL DE CABRACHO, CON GRATÉN DE ALL-I-OLI **8.50€** **RED SCORPIONFISH CAKE** WITH ALL-I-OLI AU GRATIN

CANELÓN ROSSINI XL POLLO DE CORRAL, FOIE-GRAS Y TRUFA, CON BECHAMEL DE TROMPETAS DE LA MUERTE **8€**

XL CANELLONE ROSSINI FREE RANGE CHIKEN, FOIE-GRAS AND TRUFFLE WITH MUSHROOM BECHAMEL

ALBÓNDIGAS DE PULPO EN SALSA VERDE **6.50€** **OCTOPUS MEATBALLS** *WITH PARSIL SAUCE*

POLLO SATAY, *CON SALSA DE CACAHUETE Y CITRICOS* **5.50€** **SATAY CHIKEN** *WITH PEANUT AND CITRUS SAUCE*

FRICANDÓ DE TERNERA Y CEPS *(BOLETUS)* **5.50€** **BEEF WITH BOLETUS** *(MUSHROOMS)* SAUCE

PAN **1.5€** *PLAIN BREAD* *PAN CON TOMATE* **3€** *TOMATO BREAD* *ALL-I-OLI* **1€** *GARLIC MAYONNAISE*

LA REPOSTERÍA · DESSERTS

CHEESECAKE DE BROSSAT *(REQUESÓN MENORQUÍN)* Y CÍTRICOS **5€** MENORCAN RICOTTA AND CITRUS **CHEESECAKE**

CHILI BROWNIE, CON CACAHUETES **5€** **CHILI BROWNIE** WITH PEANUTS

LIME PIE, CON BASE DE ANACARDOS I COCO **6€** **LIME PIE** WITH CASHEW AND COCONUT CRUST

CREMA DE SANT JOSEP (CATALANA) QUEMADA, CON FRESAS **5€** **CREME BRULÉE** WITH STRAWBERRIES

CONSÚLTANOS ANTE CUALQUIER DUDA RESPECTO ALERGIAS ALIMENTARIAS · ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

LA BODEGA-WINE CELLAR

PRECIO POR COPA/BOTELLA-PRICE BY GLASS/BOTTLE

PREGUNTA POR NUESTROS VINOS DEL MES ASK ABOUT MONTHLY WINES

LOS GENEROSOS-APERITIFS

- FINO EN RAMA ELÉCTRICO PEDRO XIMENEZ MONTILLA-MORILES *TORO ALBALÁ* 3 / - €
- MANZANILLA PAPIRUSA PALOMIMO JEREZ-XÉRÈS-CHERRY *LUSTAU* 3.50 / - €

LOS DE LA CASA-HOUSE WINE

- VIÑA CALERA 2020 VERDEJO RUEDA *MARQUÉS DE RISCAL* 2.80€ / 16€
- LARROSA 2020 GARNACHA+TEMPRANILLO RIOJA *IZADI* 2.80€ / 16€
- OÑAL CRIANZA 2018 TEMPRANILLO+GARNACHA+GRACIANO RIOJA *OÑAL* 2.80€ / 16€
- HUGUET DE CAN FEIXES BRUT NATURE 2012. MACABEU+PERELLADA+PINOT NOIR PENEDÈS *CORPINNAT* 4.30€ / 25€

LOS DE CASA-MENORCAN WINE

- BINIFADET 2020 CHARDONNAY V.. T. ILLA DE MENORCA *BINIFADET* 4.30/25€
- TORRALBENC 2018 SAUVIGNON+PERELLADA+CHARDONNAY+VIOGNER V. T. ILLES BALEARS *TORRALBENC VELL* 5/29€
- TORRALBENC 2019 MONASTRELL V. T. ILLA DE MENORCA *TORRALBENC VELL* 5/29€
- SA FORANA 2018 MERLOT+CABERNET SAUVIGNON+TEMPRANILLO V. T. ILLA DE MENORCA *SA FORANA* 4.30/25€
- TORRALBENC 2017 MERLOT+SYRAH V.. T. ILLA DE MENORCA *TORRALBENC VELL* 5/29€
- BINIFADET BRUT CHARDONNAY V.. T. ILLA DE MENORCA *BINIFADET* -/31€

LOS DE LA PIZARRA-BLACKBOARD WINE

- BENUFET 2020 GARNACHA BLANCA TERRA ALTA *HERÈNCIA ALTÉS* 3.60/21€
- TRICÓ 2016 ALBARIÑO RÍAS BAIXAS *COMPAÑÍA DE VINOS TRICÓ* 4.30/25€
- TALEIA 2018 SAUVIGNON BLANC+SÉMILLON COSTERS DE SEGRE *CASTELL D'ENCÚS* 5/29€
- PASIÓN DE 2019 BOBAL UTIEL-REQUENA *BODEGA SIERRA NORTE* 3.60/21€
- TANUKI BOB 2018 MANTONEGRO V. T. ILLA DE MALLORCA *4 KILOS VINÍCOLA* 4.30/25€
- I UNACEPA 2016 TINTA DEL PAÍS (TEMPRANILLO) RIBERA DE DUERO *VALDUERO* 5/29€
- *SIURALTA ORANGE 2020* MALVASIA+CARIÑENA Y GARNACHA BLANCA MONTSANT *VINS NUS* -/26€
- SIURALTA GRIS GARNACHA GRIS MONTSANT *VINS NUS* -/32€
- LLOPART ROSÉ BRUT NATURE MICROCOSMOS PINOT NOIR+MONASTRELL PENEDÈS *CORPINNAT* -/35€

LOS DULCES-SWEET WINE

- CASTAÑO DULCE 2016 MONASTRELL YECLA *FAMILIA CASTAÑO* 3€/-€
- FINCA ANTIGUA 2018 MOSCATEL LA MANCHA *ARRÁEZ* 4€/-€
- DON PX GRAN RESERVA 19 PEDRO XIMENEZ MONTILLA-MORILES *TORO ALBALÁ* 8€/-€

COCTELERÍA Y COPAS-COCKTAILS AND DRINKS

ALGUNOS CLÁSICOS-CLASSICS

ADONIS 5.50€ FINO+VERMOUTH ROJO+ANGOSTURA FINO SHERRY+ RED VORMOUTH+ANGOSTURA BITTERS

AMERICANO 5.50€ VERMUT ROJO+CAMPARI+SODA RED VERMOUTH+CAMPARI+SODA

APEROL SPRITZ 6€ APEROL+CAVA+SODA APEROL+CAVA+SODA

BELLINI 5€ CAVA+PURÉ DE MELOCOTÓN CAVA+PEACH PUREE

BLACK RUSSIAN 6.50€ VODKA+LICOR DE CAFÉ VODKA+COFFEE LIQUOR

BLOODY MARY 7€ VODKA+ZUMO DE TOMATE+PERRINS+ZUMO DE LIMÓN+SAL VEGETAL+PIMIENTA BLANCA+TABASCO
VODKA+TOMATO JUICE+WORCESTERSHIRE SAUCE+LEMON JUICE+VEG SALT+WHITE PEPPER+TABASCO

BRANDY ALEXANDER 6.50€ BRANDY+LICOR DE CACAO+NATA BRANDY+COCOA LIQUOR+CREAM

CAIPIRINHA 6.50€ CACHAÇA+AZÚCAR+LIMA EXPRIMIDA CACHAÇA+SUGAR+SQUEEZED LIME JUICE

DAIQUIRI 6.50€ RON BLANCO+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN RUM+SUGAR+LEMON JUICE

DARK 'N' STORMY 8.50€ RON AÑEJO+CERVEZA DE GENGIBRE+ZUMO DE LIMA DARK RUM+GINGER BEER+LIME JUICE

DIRTY MARTINI 6.50€ VODKA, VERMUT SECO Y SALMUERA VODKA, DRY VERMOUTH AND BRINE

DRY MARTINI 6.50€ LONDON DRY GIN+VERMUT SECO LONDON DRY GIN+DRY VERMOUTH

ESPRESSO MARTINI 7€ CAFÉ+VODKA+LICOR DE CAFÉ+AZÚCAR COFFEE+VODKA+COFFEE LIQUOR+SUGAR

GIMLET 6.50€ LONDON DRY GIN+JARABE DE LIMA LONDON DRY GIN+LIME SYRUP

GIN FIZZ 6.50€ GIN+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN+SODA GIN+SUGAR+LEMON JUICE+SODA

IRISH COFFEE 10€ IRISH WHISKEY+CAFÉ+AZÚCAR+NATA IRISH WHISKEY+COFFEE+SUGAR+CREAM

KAIPIROSKA 6.50€ VODKA+AZÚCAR+LIMA EXPRIMIDA VODKA+SUGAR+SQUEEZED LIME JUICE

KIR-ROYAL 4.50€ CAVA+CREMA DE CASSIS CAVA+CREME DE CASSIS

LONG ISLAND ICED TEA 7€ GIN+TRIPLE-SEC+VODKA+TEQUILA+RON+COLA GIN+TRIPLE-SEC+VODKA+TEQUILA+RUM+COLA

MAI-TAI#3 10€ RON BLANCO Y AÑEJO+AMARETTO+TRIPLE-SEC+NARANJA+PIÑA+GRANADINA
WHITE RUM+DARK RUM+AMARETTO+TRIPLE-SEC+ORANGE+PINEAPPLE+GRENADINE

MANHATTAN 7€ BOURBON+VERMUT ROJO+ANGOSTURA BOURBON+RED VERMOUTH+ANGOSTURA BITTERS

MARGARITA 6.50€ TEQUILA+TRIPLE-SEC+ZUMO DE LIMÓN TEQUILA+TRIPLE-SEC+LEMON JUICE

MICHELADA 4.50€ CERVEZA-ZUMO DE LIMA+SAL+HIELO LAGER+LIME JUICE+SALT+ICE

MIMOSA 4.50€ CAVA+ZUMO DE NARANJA NATURAL CAVA+ORANGE FRESH JUICE

MINT JULEP 7€ BOURBON+AZÚCAR+MENTA FRESCA BOURBON+SUGAR+FRESH MINT LEAVES

MOJITO CUBANO 6.50€ RON BLANCO+MENTA FRESCA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+SODA+HIELO ROTO
WHITE RUM+FRESH MINT LEAVES+LEMON JUICE+SUGAR+CRUSHED ICE

MOJITO AÑEJO 7.50€ RON AÑEJO+MENTA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR INTEGRAL+SODA+HIELO ROTO
DARK RUM+FRESH MINT LEAVES+LEMON JUICE+BROWN SUGAR+SODA+CRUSHED ICE

MOJITO GRAN RESERVA 10€ RON GRAN RESERVA+MENTA+ZUMO DE NARANJA+SIROPE DE ÁGAVE+GINGER ALE+HIELO ROTO
VERY OLD RUM+FRESH MINT LEAVES+ORANGE JUICE+AGAVE SYRUP+GINGER ALE+CRUSHED ICE

NEGRONI 6.50€ GIN+VERMOUTH ROJO+CAMPARI DRY GIN+RED VERMOUTH+CAMPARI

OLD FASHIONED 8€ WHISKEY+AZÚCAR+ANGOSTURA WHISKEY+SUGAR+ANGOSTURA BITTERS

PIÑA COLADA 6.50€ RON+COCO+PIÑA RUM+COCONUT+PINEAPPLE

PISCO SOUR 7€ PISCO+ZUMO DE LIMÓN, AZÚCAR CLARA DE HUEVO PISCO, LEMON JUICE, SUGAR, EGG WHITE

ROB ROY 7€ SCOTCH WHISKY+VERMUT ROJO+ANGOSTURA SCOTCH BLENDED WHISKY+RED VERMOUTH+ANGOSTURA BITTERS

RUSTY NAIL 8.50€ SCOTCH WHISKY+DRAMBUIE SCOTCH WHISKY+DRAMBUIE

SCREWDRIVER 7€ VODKA+ZUMO DE NARANJA NATURAL VODKA+FRESH ORANGE JUICE

TEQUILA SUNRISE 6.50€ TEQUILA+ZUMO DE NARANJA+GRANADINA TEQUILA+ORANGE JUICE+GRENADINE

WHISKEY SOUR 7€ BOURBON+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+CLARA DE HUEVO (OPCIONAL)
BOURBON+LEMON JUICE+SUGAR+(OPTIONAL) WHITE EGG

WHITE RUSSIAN 7€ VODKA+LICOR DE CAFE+NATA VODKA+COFFEE LIQUEUR+CREAM

ESPECIALES DEL CHÈSPIR · CHÈSPIR SPECIALS

AFTER NINE 6€ CREMA DE WHISKY+PEPPERMINT+CHOCOLATE WHISKY CREAM+PEPPERMINT+CHOCOLATE

APELINI 5€ CAVA+PURÉ DE MANZANA VERDE CAVA+GREEN APPLE PUREE

BROWN RUSSIAN 7€ VODKA+JARABE DE CHOCOLATE NEGRO+NATA VODKA+DARK CHOCOLATE SYRUP+CREAM

GINMOJITONIC 8€ GIN INNAT+MENTA FRESCA+AZÚCAR+ZUMO DE NARANJA+FEVER TREE+HIELO ROTO
MENORCAN INNAT PREMIUM GIN+MINT LEAVES+SUGAR+ORANGE JUICE+FEVER TREE+CRUSHED ICE

MATCHA SOUR 8€ TÉ MATCHA+BRANDY+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+CLARA DE HUEVO
MATCHA TEA+BRANDY+LEMON JUICE+SUGAR+EGG WHITE

MOJIRINHA 10€ MENTA FRESCA+RON+CACHAÇA+LIMA+ZUMO DE LIMÓN+SODA+AZÚCAR+HIELO ROTO
FRESH MINT LEAVES+RUM+CACHAÇA+LIME+LEMON JUICE+SODA+SUGAR+CRUSHED ICE

SPIDER SPECIAL 6€ ADVOCAAT (LICOR DE HUEVO)+BRANDY+7UP ADOCAAT (EGG LIQUOR)+BRANDY+LEMONADE

PIM'S 8N € NARANJA+GRAND MARNIER+SIROPE DE CACAO+GINGER ALE ORANGE+GRAND MARNIER+COCOA SYRUP+ GINGER ALE

FRUTALES Y NATURALES · FRESH AND FRUITY 8€

A#RON +NARANJA+FRESA+MANGO RUM+ORANGE+STRAWBERRIES+MANGO

B#MALIBÚ +NARANJA+FRESA+PLÁTANO MALIBU+ORANGE+STRAWBERRIES+BANANA

C#TEQUILA +NARANJA+FRESA+PIÑA TEQUILA+ORANGE+STRAWBERRIES+PINEAPPLE

D#CACHAÇA +NARANJA+PIÑA+PAPAYA CACHAÇA+ORANGE+PINEAPPLE+PAPAYA

E#VODKA +NARANJA+FRUTOS DEL BOSQUE VODKA+ORANGE+FRUITS OF THE FOREST

MOCKTAILS SIN ALCOHOL · ALCOHOL FREE

FRESITO 5.50€ PURÉ DE FRESAS+AZÚCAR+ZUMO DE LIMÓN+SODA STRAWBERRIES PURÉE+SUGAR+LEMON JUICE+SODA

FROZEN PEACH 7.50€ PURE DE MELOCOTÓN.+ZUMO DE NARANJA Y LIMÓN+NATA+TÉ FRÍO
PEACH PUREE+ ORANGE AND LEMON JUICE.+CREAM+ ICED TEA

SHIRLEY TEMPLE 5€ GINGER ALE+NARANJA+PIÑA+GRANADINA GINGER ALE+ORANGE+PINEAPPLE+GRENADINE

VIRGIN BELLINI/APELINI 4€ PURÉ DE MELOCOTÓN/MANZANA VERDE+SODA PEACH/GREEN APPLE PURÉE+SODA

VIRGIN COLADA 6€ PIÑA+ PURÉ DE PIÑA.+LECHE DE COCO PINEAPPLE.+PINEAPPLE PUREE AND COCONUT MILK

VIRGIN MATCHA SOUR 6€ TÉ MATCHA+ZUMO DE LIMÓN+AZÚCAR+CLARA DE HUEVO MATCHA TEA+LEMON+SUGAR+EGG WHITE

VIRGIN MARY 5€ ZUMO DE TOMATE+PERRINS+ZUMO DE LIMÓN+SAL VEGETAL+PIMIENTA+TABASCO
TOMATO JUICE+WORCESTERSHIRE SAUCE+LEMON JUICE+VEG SALT+WHITE PEPPER+TABASCO

VIRGIN MOJITO 5.50€ MENTA+AZÚCAR+ZUMO DE MANZANA+SODA MINT LEAVES+SUGAR+APPLE JUICE+SODA

GIN (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE/GINGER ALE +1€)

MONKEY 47 10€ BROCKMAN'S · G'VINE FLORASION · HENDRICK'S · MARE · MARTIN MILLER'S · LONDON Nº1 9€
BOMBAY SAPPHIRE · BRECON · BULLDOG · INNAT · NORDÉS · PUERTO DE INDIAS · PLYMOUTH · SEAGRAM'S 7.50€
BARBER'S · BEEFEATER · TANQUERAY · XORIGUER 6€

VODKA (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE TONIC · GINGER ALE +1€)

GREY GOOSE 9€ ABSOLUT · FINLANDIA 7.50€ SMIRNOFF · STOLICHNAYA 6€

RON (MEZCLADO MIXED) (FEVER-TREE TONIC · GINGER ALE +1€)

MATUSALEM GRAN RESERVA · PAMPERO ANIVERSARIO 9€
BARCELÓ AÑEJO · BRUGAL AÑEJO · CACIQUE AÑEJO · HAVANA 7 · SANTA TERESA AÑEJO 7.50€
BACARDÍ · HAVANA 3 6€

WHISKY (MEZCLADO MIXED +1€) (FEVER-TREE TONIC · GINGER ALE +2€)

ARDBEG 10 9€ THE GLENROTHES VINTAGE RESERVE · MACALLAN DOUBLE CASK 8€
CANADIAN CLUB · JAMESON · JACK DANIEL'S · JOHNNIE WALKER BLACK · MAKER'S MARK 7€
CUTTY SARK · FAMOUS GROUSE · FOUR ROSES · J&B · JOHNNIE WALKER RED 6€

BRANDY

CARLOS I 8€ MASCARÓ · MAGNO 5€ 103 · SOBERANO 4€

TEQUILA (CHUPITO SHOT)

DON JULIO AÑEJO 4€ JOSE CUERVO REPOSADO 2.50€ SAUZA BLANCO 2€